

Pošírované hrušky ve víně



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10h 30min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 11h 0min , Porce: 4

2003 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/posirovane-hrusky-ve-vine>

Příprava

Hrušky ponecháme celé včetně stopky. Jenom je oloupeme a zespodu vykrojíme jadřince. Víno smícháme s cukrem a přivedeme k varu. Přidáme oloupané hrušky, skořici, přikryjeme pokličkou a vaříme 15 minut na mírném plameni. Sundáme z plamene a necháme minimálně 10 hodin odležet ve vzniklém sirupu. Poté hrušky vyjmeme a dáme na talíř. Víno s cukrem znovu přivedeme k varu a vaříme tak dlouho, dokud nám nevznikne hustý vinný sirup. Hrušky polijeme hustým vinným sirupem a podáváme.

Ingredience

- ✓ 1 l červeného vína
- ✓ 500 g cukru krystalu
- ✓ 4 hrušky
- ✓ 1 lžička mleté skořice

Kategorie

Výjimečný den, Italská, Vegetariánská, Celoročně, Finančně náročnější, Ovoce, Něco extra, Labužník, Dezert

